



COMUNICATO STAMPA

Villani Salumi sponsor per la prima volta di Eurochocolate (Perugia 17-26 ottobre)

Scoprite la nuova sfiziosa Pausa Salata!

Per la prima volta ad **Eurochocolate Perugia** fa il suo ingresso **Villani Salumi**.

Azienda di riferimento del comparto a livello nazionale e internazionale, il **Salumificio Villani Spa** attende il numeroso pubblico della famosa kermesse dedicata al mondo del cioccolato per una **Pausa Salata** che vede protagonisti i suoi pregiati Salumi.

Un'originale occasione in cui la storica azienda di Castelnuovo Rangone (MO) intende offrire una testimonianza gustativa dal vivo della propria vasta gamma di prodotti di eccellenza, frutto del grande spirito imprenditoriale di Ernesta e Costante Villani, che già alla fine dell'800 destinavano le loro prelibate mortadelle alle migliori salsamenterie del capoluogo emiliano.

Una tradizione quella per i Salumi che continua in sintonia con questa antica passione e con la costante attenzione verso le esigenze del consumatore, *elementi che la Villani Spa ha sempre posto al centro delle proprie politiche produttive e commerciali.*

Dal 17 al 26 ottobre, nel cuore di **Perugia** e tra le innumerevoli dolcezze al cioccolato, Villani Salumi firma l'area ristoro ufficiale della manifestazione con un grande spazio presente ai Giardini Carducci. Un'area aperta dalle 10.00 alle 20.00 e Sabato fino alle 23.00 presso la quale si potranno trovare le più caratteristiche preparazioni - piadine, pani e tanto altro farciti con le bontà dello storico marchio.

Sarà, inoltre, presente con un proprio *stand* anche in **Largo delle Libertà**. Innumerevoli proposte salate aspettano i visitatori che potranno scegliere fra un vasto assortimento di salumi: prosciutti crudi e cotti, salami, coppe, pancette, mortadelle e molti altri prodotti, tutti senza glutine e quasi la totalità senza derivati del latte.

Villani Salumi, azienda familiare di Castelnuovo Rangone (Modena), dal 1886 si tramanda la passione di fare salumi, speciali nel gusto e curati nell'aspetto, con la garanzia ed i controlli di una grande industria. Produce e vende prodotti avvalendosi di una struttura produttiva di cinque stabilimenti nelle zone Dop e IGP: Castelnuovo Rangone (MO) per Salami e Cotti, Castelfranco Emilia (MO) per i tagli interi - Coppe, Pancette - Bentivoglio (BO) per le Mortadelle Bologna IGP. Langhirano è la sede di produzione dei Prosciutti di Parma, San Daniele del Friuli dei Prosciutti San Daniele. Le esportazioni rappresentano per Villani circa il 30% del business con presenza in Europa, Russia, Giappone, Sud America e Hong Kong. I prodotti sono distribuiti, per quanto riguarda l'Italia, nei negozi specializzati, nella GDO e nel canale [Ho.Re.Ca.](#)

I Salumi Villani, prelibati nel gusto e curati nell'aspetto, valorizzano il legame tra la passione del fare l'artigiano, l'emozione di scoprire qualcosa di speciale e la soddisfazione di gustare un piacere raro di alta qualità tutta italiana.

Villani Salumi vi aspetta ad Eurochocolate Perugia dal 16 al 27 ottobre 2014.

Perugia, 9 ottobre 2014